

Tomaten Carpaccio

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 1 EL Aceto Balsamico
- 8 Stück Große Tomaten
- 1 Stück Rote Zwiebel
- 50 g Schwarze Oliven
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- Frischer Basilikum
- 1 TL Tomatenssig
- 1 TL Kräuter der Provence Würzöl
- 1 TL Basilikum Würzöl



Zubereitung

Für das Dressing Zwiebeln fein hacken und mit Olivenöl, Kräuter der Provence Würzöl, Basilikum Würzöl, Tomatenssig, Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und kleingeschnittenen Kräutern wie Basilikum und Petersilie mischen und gut verrühren.

Tomaten waschen, in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller anrichten. Das Dressing darüber verteilen und auf einem Teller anrichten. Oliven in feine Scheiben schneiden und mit frischen Basilikumblättern auf den Tomatenscheiben verteilen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer verfeinern.